Quality of Ontario wheat • 1999

Samples used to prepare all composites of Canada Eastern White Winter (CEWW) wheat and Canada Eastern Red (CER) were drawn by AGRICORP field personnel across the province under an agreement between the Canadian Grain Commission (CGC), AGRICORP and the Ontario Wheat Producers' Marketing Board. Samples were drawn from all wheat growing areas on the basis of county production. Individual samples were forwarded to the CGC Industry Services office in Chatham for grading and preliminary analyses. The CGC Grain Research Laboratory, Winnipeg, prepared the composites from sample sets representing soft white winter, soft red winter, hard red winter and hard red spring varieties and performed the quality analyses. Results are shown in Tables 1-4. Data for the corresponding No. 1 grade from the 1998 harvest survey are shown for comparative purposes.

Quality of Canada Eastern White Winter wheat

Table 1 shows data for the CEWW wheat grade composites. Test weight of the No. 1 grade composite is higher than the 1998 value while protein content is similar to last year. The No. 2 grade shows a much lower test weight and a lower protein content relative to the No. 1 grade. Both grades show high wheat falling number and flour amylograph peak viscosity values, indicating sound kernel characteristics. Good milling performance is evident with both grades showing lower flour ash and superior flour colour values compared to last year's No. 1 grade composite.

Farinograph and alveograph results indicate that dough strength properties are stronger compared to last year. The No. 2 grade shows a higher strength level relative to the No. 1 grade. Cookie performance is inferior to 1998. Electrophoretic analysis of the composites shows a predominance of the variety Harus. Zavitz, 25W33 and Karena are present at levels above 10%.

Quality of Canada Eastern Red wheat – soft red winter wheat varieties

Quality data for CER wheat composites representing soft red winter wheat varieties are shown on Table 2. Test weight for the No. 1 grade is higher than last year. Both grades show higher protein content than 1998. High wheat falling number and flour amylograph peak viscosity values and low wheat and flour α-amylase activities for both grades indicate a high degree of soundness in the crop. Milling performance is superior to last year as indicated by lower flour ash and better flour colour. Farinograph and alveograph results show stronger dough strength properties compared to 1998. Cookie properties are superior to last year. The predominant soft red winter variety is 2540 followed by Freedom and AC Winsloe as determined by electrophoretic analysis.

Quality of Canada Eastern Red wheat – hard red winter wheat varieties

Table 3 shows data for the No. 1 grade composite of CER wheat representing hard red winter wheat varieties. Test weight is slightly higher than last year while protein content is somewhat lower. Wheat falling number and flour amylograph peak viscosity values are higher than last year but still show elevated levels of α-amylase activity. Lower flour ash content and better flour colour demonstrate improved milling performance.

Dough strength properties are similar to last year. Baking absorption is higher than 1998 while loaf volume is comparable. Electrophoretic analysis of the No. 1 grade composite indicates that Fundulea continues to be the predominant variety.

Quality of Canada Eastern Red wheat – hard red spring wheat varieties

Table 4 shows data for CER wheat composites representing hard red spring wheat varieties. A high test weight is evident for the No. 1 grade. Both grades show higher protein content than 1998. Wheat falling number and flour amylograph peak viscosity values are consistent with the elevated levels of wheat and flour α-amylase. Farinograph results indicate somewhat stronger dough strength properties compared to last year. Baking properties are superior to last year as shown by higher loaf volume and much higher baking absorption. The increase in protein content may account for most of the improvement. Electrophoretic analysis of the composites shows that the predominant hard red spring variety is Quantum. AC Brio, Celtic, AC Domain and AC Walton are present at levels above 10%.

For more information contact:

Ken Preston
Tel: (204) 983-3324
kpreston@cgc.ca

Table 1 • Ontario wheat • Canada Eastern White Winter wheat
Quality data for 1999 and 1998 harvest survey grade composite samples

Quality parameter[1]	1999 No. 1	1999 No. 2	1998 No. 1
Wheat			
Test weight, kg/hl	80.3	77.7	79.6
Weight per 1000 kernels, g	35.5	34.6	36.8
Protein content, %	10.0	9.3	10.1
Protein content, % (dry matter basis)	11.6	10.8	11.7
Ash content, %	1.32	1.29	1.36
α-amylase activity, units/g	4.5	12.5	14.5
Falling number, s	360	305	325
Flour yield, %	76.5	76.2	77.0
PSI	71	72	73
Flour			
Protein content, %	9.3	8.7	9.5
Wet gluten content, %	25.1	22.3	25.1
Ash content, %	0.45	0.45	0.50
Grade colour	-1.0	-1.4	-0.7
AGTRON colour, %	72	71	64
Starch damage, %	2.6	2.6	2.4
α-amylase activity, units/g	2.0	6.5	7.5
Amylograph peak viscosity, BU	490	360	235
Maltose value, g/100 g	1.2	1.2	1.2
AWRC, %	58	58	65
Farinogram			
Absorption, %	51.5	50.8	50.4
Development time, min	1.75	1.5	1.25
Mixing tolerance index, BU	125	110	145
Stability, min	2.5	3.5	2.0
Alveogram			
Length, mm	124	133	142
P (height x 1.1), mm	23	29	18
W, x 10^{-4} joules	59	95	52
Cookie test			
Spread, mm	83.0	83.9	84.9
Ratio (spread/thickness)	9.3	9.5	10.2

[1] Unless otherwise specified, data are reported on a 13.5% moisture basis for wheat and a 14.0% moisture basis for flour.

Table 2 • Ontario wheat • Canada Eastern Red wheat • soft red winter wheat varieties
Quality data for 1999 and 1998 harvest survey grade composite samples

Quality parameter[1]	1999 No. 1	1999 No. 2	1998 No. 1
Wheat			
Test weight, kg/hl	81.1	78.8	80.4
Weight per 1000 kernels, g	36.0	34.0	34.8
Protein content, %	10.7	10.4	10.0
Protein content, % (dry matter basis)	12.4	12.0	11.6
Ash content, %	1.29	1.36	1.29
α-amylase activity, units/g	1.5	2.0	1.5
Falling number, s	360	345	390
Flour yield, %	76.0	74.8	75.9
PSI	70	71	71
Flour			
Protein content, %	9.4	9.4	9.2
Wet gluten content, %	24.9	24.3	23.1
Ash content, %	0.46	0.47	0.52
Grade colour	0.4	0.8	1.2
AGTRON colour, %	60	55	54
Starch damage, %	2.7	2.5	3.0
α-amylase activity, units/g	0.5	0.5	0.5
Amylograph peak viscosity, BU	775	805	560
Maltose value, g/100 g	1.1	1.1	1.1
AWRC, %	60	60	67
Farinogram			
Absorption, %	53.0	52.2	51.8
Development time, min	1.75	1.5	1.5
Mixing tolerance index, BU	110	115	130
Stability, min	2.5	2.5	2.5
Alveogram			
Length, mm	135	104	104
P (height x 1.1), mm	31	28	25
W, x 10^{-4} joules	101	70	62
Cookie test			
Spread, mm	83.4	83.8	82.0
Ratio (spread/thickness)	9.3	9.5	8.4

[1] Unless otherwise specified, data are reported on a 13.5% moisture basis for wheat and a 14.0% moisture basis for flour.

Table 3 • Ontario wheat • Canada Eastern Red wheat • hard red winter wheat varieties
Quality data for 1999 and 1998 harvest survey grade composite samples

Quality parameter[1]	1999 No. 1	1998 No. 1
Wheat		
Test weight, kg/hl	83.2	82.9
Weight per 1000 kernels, g	35.6	36.0
Protein content, %	11.9	12.3
Protein content, % (dry matter basis)	13.8	14.2
Ash content, %	1.37	1.46
α-amylase activity, units/g	27.0	30.5
Falling number, s	300	270
Flour yield, %	74.9	75.4
PSI	62	64
Flour		
Protein content, %	11.1	11.8
Wet gluten content, %	30.2	31.4
Ash content, %	0.47	0.52
Grade colour	-0.2	1.1
AGTRON colour, %	60	50
Starch damage, %	4.5	4.8
α-amylase activity, units/g	14.0	15.0
Amylograph peak viscosity, BU	155	115
Maltose value, g/100 g	2.0	2.2
Farinogram		
Absorption, %	59.6	59.1
Development time, min	3.5	3.25
Mixing tolerance index, BU	60	70
Stability, min	4.5	5
Extensogram		
Length, cm	18	18
Height at 5 cm, BU	215	190
Maximum height, BU	285	250
Area, cm^2	75	65
Alveogram		
Length, mm	100	112
P (height x 1.1), mm	59	55
W, x 10^{-4} joules	182	194
Remix-to-Peak baking test		
Absorption, %	58	56
Remix time, min	1.2	1.1
Loaf volume, cm^3/100 g flour	710	730

[1] Unless otherwise specified, data are reported on a 13.5% moisture basis for wheat and a 14.0% moisture basis for flour.

Table 4 • Ontario wheat • Canada Eastern Red wheat • hard red spring wheat varieties
Quality data for 1999 and 1998 harvest survey grade composite samples

Quality parameter[1]	1999 No. 1	1999 No. 2	1998 No. 1
Wheat			
Test weight, kg/hl	81.1	78.2	81.6
Weight per 1000 kernels, g	39.1	38.9	34.1
Protein content, %	14.3	13.7	13.4
Protein content, % (dry matter basis)	16.5	15.8	15.5
Ash content, %	1.55	1.48	1.65
α-amylase activity, units/g	26.0	43.5	31.5
Falling number, s	280	240	275
Flour yield, %	75.1	74.8	74.2
PSI	54	55	55
Flour			
Protein content, %	13.3	12.8	12.6
Wet gluten content, %	36.2	32.6	32.5
Ash content, %	0.49	0.45	0.54
Grade colour	0.0	0.6	1.0
AGTRON colour, %	60	57	51
Starch damage, %	6.7	6.4	6.7
α-amylase activity, units/g	13.0	22.5	13.0
Amylograph peak viscosity, BU	200	100	110
Maltose value, g/100 g	2.9	3.1	3.2
Farinogram			
Absorption, %	64.7	63.3	62.4
Development time, min	5.75	3.75	5.0
Mixing tolerance index, BU	30	10	30
Stability, min	10.0	11.5	8.0
Extensogram			
Length, cm	21	20	-
Height at 5 cm, BU	290	295	-
Maximum height, BU	530	515	-
Area, cm^2	150	140	-
Alveogram			
Length, mm	129	96	-
P (height x 1.1), mm	96	100	-
W, x 10^{-4} joules	423	360	-
Remix-to-Peak baking test			
Absorption, %	64	61	59
Remix time, min	2.7	3.1	2.1
Loaf volume, cm^3/100 g flour	940	905	830

[1] Unless otherwise specified, data are reported on a 13.5% moisture basis for wheat and a 14.0% moisture basis for flour.

Qualité du blé de l'Ontario en 1999

Le grain utilisé pour préparer les échantillons composites de blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW) et de blé rouge de l'Est canadien (CER) a été prélevé dans toute la province par le personnel extérieur d'AGRICORP, en vertu d'une entente conclue entre cet organisme, la Commission canadienne des grains (CCG) et l'*Ontario Wheat Producers' Marketing Board*. Les échantillons provenaient de toutes les régions productrices de blé, en fonction de la production par comté. Ces échantillons ont été envoyés individuellement au bureau de la CCG à Chatham, où ils ont été classés et analysés de façon préliminaire. Avant de procéder aux analyses qualitatives, le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains à Winnipeg a préparé les échantillons composites à partir de séries d'échantillons représentatifs de blé tendre blanc d'hiver, de blé tendre rouge d'hiver, de blé de force rouge d'hiver et de blé de force roux de printemps. Les résultats figurent aux tableaux 1 à 4. Les données qui s'appliquent au grade n° 1 correspondant de l'enquête sur la récolte de 1998 figurent à titre de comparaison.

Qualité du blé blanc d'hiver de l'Est canadien

Le tableau 1 renferme les données des échantillons composites des grades de blé CEWW. Le poids spécifique de l'échantillon composite du grade n° 1 se révèle supérieur à celui enregistré en 1998, tandis que la teneur en protéines du blé est semblable à l'an dernier. En ce qui concerne le grade n° 2, le poids spécifique est largement inférieur à celui du grade n° 1, et la teneur en protéines s'avère elle aussi inférieure. Les deux grades sont caractérisés par un indice de chute du blé et une viscosité maximale de la farine à l'amylographe élevés, ce qui témoigne du bon état général des grains. Le rendement à la mouture est satisfaisant pour les deux grades, comme en témoignent la teneur en cendres inférieure et les indices de couleur de la farine supérieurs, comparativement au grade composite n° 1 de l'an dernier.

Les résultats du farinographe et de l'alvéographe indiquent que la force de la pâte est supérieure à l'an dernier. À noter que le grade n° 2 présente une plus grande force que le grade n° 1. La qualité des biscuits est inférieure à celle obtenue en 1998. L'analyse par électrophorèse des échantillons composites confirme la variété Harus comme étant prédominante. Les variétés Zavitz, 25W33 et Karena se situent à des niveaux supérieurs à 10 %.

Qualité du blé rouge de l'Est canadien - Variétés de blé tendre rouge d'hiver

Les données sur la qualité des échantillons composites de blé CER qui représentent les variétés de blé tendre rouge d'hiver figurent au tableau 2. Le poids spécifique du grade n° 1 est supérieur à celui de l'an dernier. Les deux grades confirment une teneur en protéines plus élevée qu'en 1998. L'indice de chute du blé et la viscosité maximale de la farine à l'amylographe élevés ainsi que les basses activités de l'alpha-amylase du blé et de la farine des deux grades témoignent du très bon état de la récolte. Le rendement à la mouture se révèle supérieur par rapport à l'an dernier, comme en témoignent la teneur en cendres inférieure et la meilleure couleur de la farine. Les résultats du farinographe et de l'amylographe font état d'une amélioration de la force de la pâte par rapport à 1998.

De plus, la qualité des biscuits est supérieure à celle de l'an dernier. L'analyse par électrophorèse confirme que la variété prédominante de blé tendre rouge d'hiver est la 2540, suivie de la Freedom et de la AC Winsloe.

Qualité du blé rouge de l'Est canadien - Variétés de blé de force rouge d'hiver

Le tableau 3 renferme les données de l'échantillon composite de blé CER nº 1 qui représente les variétés de blé de force rouge d'hiver. Le poids spécifique est légèrement supérieur à celui de l'an dernier, tandis que la teneur en protéines est quelque peu inférieure. L'indice de chute du blé et la viscosité maximale de la farine à l'amylographe sont supérieurs à l'an dernier, mais révèlent encore des niveaux élevés concernant l'activité de l'alpha-amylase. La teneur en cendres inférieure et la meilleure couleur de la farine témoignent d'un rendement à la mouture accru.

La force de la pâte est semblable et le taux d'absorption est plus élevé par rapport à 1998, tandis que le volume du pain est assez semblable. L'analyse par électrophorèse des échantillons composites du grade nº 1 confirme encore la prédominance de la variété Fundulea.

Qualité du blé rouge de l'Est canadien - Variétés de blé de force roux de printemps

Le tableau 4 renferme les données portant sur les échantillons composites de blé CER représentant les variétés de blé de force roux de printemps. Le poids spécifique est manifestement supérieur dans le cas du grade nº 1. Les deux grades confirment une teneur en protéines plus élevée par rapport à 1998. L'indice de chute du blé et la viscosité maximale de la farine à l'amylographe cadrent avec les niveaux en hausse de l'activité de l'alpha-amylase du blé et de la farine. Les résultats du farinographe indiquent que les propriétés de force de la pâte sont légèrement supérieures à celles de l'an dernier. Les résultats à la cuisson sont aussi supérieures, comme le démontrent le volume accru du pain et le taux d'absorption nettement plus élevé. L'augmentation de la teneur en protéines est probablement à l'origine d'une bonne part de cette amélioration. L'analyse par électrophorèse confirme que la variété prédominante de blé de force roux de printemps est la Quantum. Les variétés AC Brio, Celtic, AC Domain and AC Walton se situent à des niveaux dépassant 10 %.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Ken Preston
Téléphone : (204) 983-3324
kpreston@cgc.ca

Tableau 1 • Blé de l'Ontario - Blé rouge de l'Est canadien - Variétés de blé blanc d'hiver
Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 1999 et en 1998

Paramètres qualitatifs[1]	1999 N° 1	1999 N° 2	1998 N° 1
Blé			
Poids spécifique, kg/hl	80,3	77,7	79,6
Poids de 1 000 grains (g)	35,5	34,6	36,8
Teneur en protéines (%)	10,0	9,3	10,1
Teneur en protéines (%) (en % de la matière sèche)	11,6	10,8	11,7
Teneur en cendres (%)	1,32	1,29	1,36
Activité de l'alpha-amylase (unités/g)	4,5	12,5	14,5
Indice de chute (s)	360	305	325
Rendement en farine (%)	76,5	76,2	77,0
Indice granulométrique (%)	71	72	73
Farine			
Teneur en protéines (%)	9,3	8,7	9,5
Teneur en gluten humide (%)	25,1	22,3	25,1
Teneur en cendres (%)	0,45	0,45	0,50
Couleur de la farine	-1,0	-1,4	-0,7
Couleur AGTRON (%)	72	71	64
Dégradation de l'amidon (%)	2,6	2,6	2,4
Activité de l'alpha-amylase (unités/g)	2,0	6,5	7,5
Viscosité maximale à l'amylographe (U.B.)	490	360	235
Teneur en maltose, g/100 g	1,2	1,2	1,2
CREA, %	58	58	65
Farinogramme			
Absorption (%)	51,5	50,8	50,4
Temps de développement (min)	1,75	1,5	1,25
Indice de tolérance au pétrissage (U.B.)	125	110	145
Stabilité (min)	2,5	3,5	2,0
Alvéogramme			
Longueur (mm)	124	133	142
P (hauteur x 1,1) (mm)	23	29	18
W (x 10^{-4} joules)	59	95	52
Pâte à biscuits			
Étalement (mm)	83,0	83,9	84,9
Ratio étalement/épaisseur	9,3	9,5	10,2

[1] À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.

Tableau 2 • Blé de l'Ontario - Blé rouge de l'Est canadien - Variétés de blé tendre rouge d'hiver
Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 1999 et en 1998

Paramètres qualitatifs[1]	1999 N° 1	1999 N° 2	1998 N° 1
Blé			
Poids spécifique, kg/hl	81,1	78,8	80,4
Poids de l 000 grains (g)	36,0	34,0	34,8
Teneur en protéines (%)	10,7	10,4	10,0
Teneur en protéines (%) (en % de la matière sèche)	12,4	12,0	11,6
Teneur en cendres (%)	1,29	1,36	1,29
Activité de l'alpha-amylase (unités/g)	1,5	2,0	1,5
Indice de chute (s)	360	345	390
Rendement en farine (%)	76,0	74,8	75,9
Indice granulométrique (%)	70	71	71
Farine			
Teneur en protéines (%)	9,4	9,4	9,2
Teneur en gluten humide (%)	24,9	24,3	23,1
Teneur en cendres (%)	0,46	0,47	0,52
Couleur de la farine	0,4	0,8	1,2
Couleur AGTRON (%)	60	55	54
Dégradation de l'amidon (%)	2,7	2,5	3,0
Activité de l'alpha-amylase (unités/g)	0,5	0,5	0,5
Viscosité maximale à l'amylographe (U.B.)	775	805	560
Teneur en maltose, g/100 g	1,1	1,1	1,1
CREA, %	60	60	67
Farinogramme			
Absorption (%)	53,0	52,2	51,8
Temps de développement (min)	1,75	1,5	1,5
Indice de tolérance au pétrissage (U.B.)	110	115	130
Stabilité (min)	2,5	2,5	2,5
Alvéogramme			
Longueur (mm)	135	104	104
P (hauteur x 1,1) (mm)	31	28	25
W (x 10^{-4} joules)	101	70	62
Pâte à biscuits			
Étalement (mm)	83,4	83,8	82,0
Ratio étalement/épaisseur	9,3	9,5	8,4

[1] À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.

Tableau 3 • Blé de l'Ontario - Blé rouge de l'Est canadien - Variétés de blé de force rouge d'hiver
Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 1999 et en 1998

Paramètres qualitatifs[1]	1999 N° 1	1998 N° 1
Blé		
Poids spécifique, kg/hl	83,2	82,9
Poids de l 000 grains (g)	35,6	36,0
Teneur en protéines (%)	11,9	12,3
Teneur en protéines (%) (en % de la matière sèche)	13,8	14,2
Teneur en cendres (%)	1,37	1,46
Activité de l'alpha-amylase (unités/g)	27,0	30,5
Indice de chute (s)	300	270
Rendement en farine (%)	74,9	75,4
Indice granulométrique (%)	62	64
Farine		
Teneur en protéines (%)	11,1	11,8
Teneur en gluten humide (%)	30,2	31,4
Teneur en cendres (%)	0,47	0,52
Couleur de la farine	-0,2	1,1
Couleur AGTRON (%)	60	50
Dégradation de l'amidon (%)	4,5	4,8
Activité de l'alpha-amylase (unités/g)	14,0	15,0
Viscosité maximale à l'amylographe (U.B.)	155	115
Teneur en maltose g/100 g	2,0	2,2
Farinogramme		
Absorption (%)	59,6	59,1
Temps de développement (min)	3,5	3,25
Indice de tolérance au pétrissage (U.B.)	60	70
Stabilité (min)	4,5	5
Extensogramme		
Longueur (cm)	18	18
Hauteur à 5 cm, U.B.	215	190
Hauteur maximale (U.B.)	285	250
Surface (cm^2)	75	65
Alvéogramme		
Longueur (mm)	100	112
P (hauteur x 1,1) (mm)	59	55
W (x 10^{-4} joules)	182	194
Panification (Méthode de pétrissage optimal)		
Absorption (%)	58	56
Temps de pétrissage (min)	1,2	1,1
Volume du pain (cm^3/100 g de farine)	710	730

[1] À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.

Tableau 4 • Blé de l'Ontario - Blé rouge de l'Est canadien - Variétés de blé de force roux de printemps
Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 1999 et en 1998

Paramètres qualitatifs[1]	1999 N° 1	1999 N° 2	1998 N° 1
Blé			
Poids spécifique, kg/hl	81,1	78,2	81,6
Poids de 1 000 grains (g)	39,1	38,9	34,1
Teneur en protéines (%)	14,3	13,7	13,4
Teneur en protéines (%) (en % de la matière sèche)	16,5	15,8	15,5
Teneur en cendres (%)	1,55	1,48	1,65
Activité de l'alpha-amylase (unités/g)	26,0	43,5	31,5
Indice de chute (s)	280	240	275
Rendement en farine (%)	75,1	74,8	74,2
Indice granulométrique (%)	54	55	55
Farine			
Teneur en protéines (%)	13,3	12,8	12,6
Teneur en gluten humide (%)	36,2	32,6	32,5
Teneur en cendres (%)	0,49	0,45	0,54
Couleur de la farine	0,0	0,6	1,0
Couleur AGTRON (%)	60	57	51
Dégradation de l'amidon (%)	6,7	6,4	6,7
Activité de l'alpha-amylase (unités/g)	13,0	22,5	13,0
Viscosité maximale à l'amylographe (U.B.)	200	100	110
Teneur en maltose, g/100 g	2,9	3,1	3,2
Farinogramme			
Absorption (%)	64,7	63,3	62,4
Temps de développement (min)	5,75	3,75	5,0
Indice de tolérance au pétrissage (U.B.)	30	10	30
Stabilité (min)	10,0	11,5	8,0
Extensogramme			
Longueur (cm)	21	20	-
Hauteur à 5 cm, U.B.	290	295	-
Hauteur maximale (U.B.)	530	515	-
Surface (cm^2)	150	140	-
Alvéogramme			
Longueur (mm)	129	96	-
P (hauteur x 1,1) (mm)	96	100	-
W (x 10^{-4} joules)	423	360	-
Panification (Méthode de pétrissage optimal)			
Absorption (%)	64	61	59
Temps de pétrissage (min)	2,7	3,1	2,1
Volume du pain (cm^3/100 g de farine)	940	905	830

[1] À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.